GASGRILLGERÄTE

GEBRAUCHSANWEISUNG

für Gasgrillsysteme der Marken:

Broil King STERLING broil-mate™

FÜR DIE VERWENDUNG VON PROPANGAS
KATEGORIE $I_{3+(28-30/37)}$, KATEGORIE $I_{3B/P(30)}$

Zur Verwendung in Deutschland und Österreich !

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE 2

REGULATOR/FLÜSSIGGASSCHLAUCH 3

VENTURIROHRE 3

BUTANGAS 4

PROPANGAS 5

GASLECKTEST 6

INBETRIEBNAHME 7

BEDIENUNGSANLEITUNG + Vorbereitung ... 8

GRILLVERFAHREN 9

PFLEGE UND WARTUNG 10

STÖRUNGSBESEITIGUNG 11

GARANTIE 12

VOR INBETRIEBNAHME DES GASGRILLS IST DIE ANLEITUNG GENAU DURCHZULESEN !

GEBRAUCHSANWEISUNG BITTE UNBEDINGT AUFBEWAHREN !

Onward MANUFACTURING COMPANY LIMITED
SINCE 1906
585 KUMPF DRIVE
WATERLOO, ONTARIO, CANADA
N2V 1K3

10094-DE REV. C 04/10

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät wurde gemäß der EG Norm entworfen.
Ihr Gasgrillgerät darf nur im Freien eingesetzt werden.
Vor Gebrauch des Gerätes die Gebrauchsanweisung bitte genau durchlesen, die Anweisungen genau befolgen.
Warnung: Leicht zugängliche Teile des Gerätes können sehr heiß werden. Es empfiehlt sich, kleine Kinder dem Gerät fernzuhalten.
Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht weggerückt werden.
Die Gaszufuhr sollte an der Gasflasche geschlossen sein, wenn Ihr Gerät nicht in Betrieb ist.
Heiße Teile bitte nur mit Schutzhandschuhen anfassen.
Jede Veränderung am Gerät könnte sich gefährlich auswirken.
Im Falle eines Gaslecks die Gaszufuhr sofort abstellen.
Geben Sie beim Gebrauch und Transport ihres Grills Acht.
Metallränder und Ecken stellen eine Verletzungsgefahr dar.
Verwenden Sie geeignete Handschuhe, falls Sie den Grill transportieren. Entnehmen Sie bitte vorher die Grillroste und Verdampferelemente und montieren die Seitenablagen ab.

Sollten Sie Gas riechen:
1.Die Gaszufuhr zum Gerät abstellen.
2.Offene Flammen sofort löschen.
3.Deckel öffnen.
4.Falls der Gasgeruch weiter besteht, sofort Fachmann anrufen.

Aufstellen des Grillgerätes
Ein Abstand von mindestens 76 cm zwischen dem Gerät und brennbarem Material sollte eingehalten werden.
Gerät nicht unter einer brennbaren Überdachung betreiben.
Die Umgebung des Gerätes muß frei von leicht brennbarem Material, z.B. Benzin, Dämpfen und sonstigen Flüssigkeiten sein.
Die Gaszufuhr, die Flamme und Lüftungseinrichtungen dürfen auf keinen Fall behindert werden.

SPEZIFIZIERUNG

MODEL	TOTAL HEAT INPUT	TOTAL HEAT INPUT	JET SIZE MAIN BURNER	JET SIZE SIDE BURNER	JET SIZE REAR BURNER
536-03	8.8 kW	640 g/h	0.99 mm		
546-13	11.4 kW	829 g/h	1.18 mm		
946-23	11.4 kW	829 g/h	1.18 mm		
536-23	11.5 kW	836 g/h	0.99 mm	0.79 mm	
546-33	14.1 kW	1025 g/h	1.18 mm	0.79 mm	
543-13	11.4 kW	829 g/h	1.15 mm		
543-33	14.1 kW	1025 g/h	1.15 mm	0.79 mm	
543-73	14.9 kW	1183 g/h	1.15 mm		0.94 mm
946-23	13.2 kW	960 g/h	1.30 mm		
949-23	12.0 kW	873 g/h	1.18 mm		
543 / 547-23	11.4 kW	829 g/h	1.15 mm		
543 / 547 / 549-43	14.1 kW	1025 g/h	1.15 mm	0.79 mm	
949-43	14.7 kW	1069 g/h	1.18 mm	0.79 mm	
949-73	16.4 kW	1192 g/h	1.18 mm		0.99 mm
947 / 949-93	19.1 kW	1389 g/h	1.18 mm	0.79 mm	0.99 mm
962-23	15.2 kW	1105 g/h	1.35 mm		
962-43	17.9 kW	1302 g/h	1.35 mm	0.79 mm	
962-73	17.9 kW	1302 g/h	1.35 mm	0.79 mm	
962-93	23.15 kW	1683 g/h	1.35 mm	0.79 mm	1.11 mm
1102 / 1104 / 1302 / 1304-3	8.8 kW	640 g/h	0.99 mm		
1124-3	11.5 kW	836 g/h	0.99 mm	0.79 mm	
1374 / 1386 / 1714-3	11.4 kW	829 g/h	1.18 mm		
1371 / 1372 / 1712 / 1716 / 1717-3	14.1 kW	1025 g/h	1.15 mm	0.79 mm	
2555 / 2811-3	13.2 kW	960 g/h	1.30 mm		
1916 / 2854 / 2858-3	12.0 kW	873 g/h	1.18mm		
4451 / 4456-53	12.0 kW	873 g/h	1.18mm		
4446-13	11.4 kW	829 g/h	1.15 mm		
4446-23	14.1 kW	1025 g/h	1.15 mm	0.79 mm	
2864 / 2868-3	15.9 kW	1156 g/h	1.30 mm	0.79mm	
2864 / 2868-3	14.7 kW	1069 g/h	1.18 mm	0.79mm	
2888-3	19.1 kW	1389 g/h	1.18 mm	0.79 mm	0.99 mm

GASZYLINDER
Gasbehälter bis zu 15 Kg Größe können benutzt werden.
Der Behälter sollte die 15 Kg Größe nicht überschreiten.
Der Gasbehälter muss immer mit Sorgfalt gehandhabt werden. Er darf niemals seitlich gelegt werden, da dadurch das Ventil beschädigt werden kann, was ein gefährliches Gasleck zur Folge haben kann.
Der Gasbehälter muss immer aufrecht stehen, besonders während des Gebrauchs. In horizontaler Lage, flüssiger Brennstoff könnte in die Zufuhrschläuche gelangen, was zur Beschädigung des Gerätes folgen würde.
Der Behälter sollte immer an einer leicht zugänglichen Stelle stehen, um das auswechseln oder gar ein schnelles abstellendes Gases im Notfalle zu ermöglichen.
Der Gaszylinder muss immer abgeschaltet und ausgekuppelt werden bevor man den Grillapparat wegrückt oder wegschiebt
Der Behälter darf niemals Hitze ausgesetzt werden, da der Druck im Gasbehälter sich dadurch verstärken kann und die vorgeschriebene Sicherheitsgrenze überschreiten würde.
Der Gasbehälter darf niemals im Keller, neben offenen Abflussrohren, oder unter Grund aufbewahrt werden.
Propangas ist schwerer als Luft und im Falle eines Lecks würde es sich in Bodennähe sammeln und könnte durch einen Funken oder eine offene Flamme zu einer Explosion führen.
Butangas- oder Propangasbehälter dürfen niemals im Haus aufbewahrt werden.
LAGERUNG
Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, den Zylinder entfernen und das Gerät zudecken.
Den Gasbehälter im Freien an einer gut gelüfteten Stelle aufbewahren
WARTUNG
Dieses Grillgerät sollte nicht verändert oder irgendeine Eingriffe vorgenommen werden, nur die Gasflamme darf richtig eingestellt werden, wie in der Beschreibung vorgeschrieben.Jede Wartung und jegliche Veränderung darf nur von einem qualifizierten Techniker oder Kundendienst ausgeführt werden.
Regelmäßige Reinigung und Pflege wird empfohlen. Siehe Instandhaltungs- und Wartungsanleitungen.

REGULATOR/FLÜSSIGGASSCHLAUCH

Regulator

Dieses Gerät muß mit einem Gasregler ausgerüstet werden der den jeweiligen Orts- und Landesnormen entspricht und einen nominellen Abflußdruck aufweist von:

KATEGORIE $I_{3+(28-30/37)}$ Propan 37 mbar.
Butan 28-30 mbar.

CATEGORY $I_{3B/P(30)}$ Propan/Butan 30 mbar.

NIEMALS darf eine unregulierte Gaszufuhr erfolgen.

FLÜSSIGGASSCHLAUCH

Dieses Gerät muß mit einem Flüssiggasschlauch ausgerüstet werden der den jeweiligen Orts- und Landesnormen entspricht.

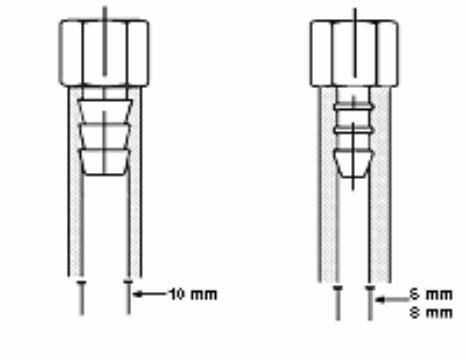
Der Flüssiggasschlauch, mit dem das Grillgerät am Gaszylinder angeschlossen wird, muß 600 mm lang sein.

Der Flüssiggasschlauch muss von heißen Flächen ferngehalten werden, ebenso vom unteren Rand des Grills.

Achten Sie darauf, daß der Flüssiggasschlauch nicht verdreht wird.

Prüfen Sie den Flüssiggasschlauch jedesmal wenn sie den Gasbehälter auswechseln oder einmal im Jahr, je nachdem was häufiger der Fall ist. Wenn der Flüssiggasschlauch in irgendeiner Weise geplatzt, eingeschnitten, abgeschürft oder sonst irgendwie beschädigt wurde, darf das Grillgerät auf keinen Fall eingeschaltet und benutzt werden.

Der Flüssiggasschlauch muß ersetzt werden, wenn er beschädigt ist oder wenn Staatsvorschriften es vorschreiben. Setzen Sie sich mit Ihrem Händler zwecks eines Ersatzes in Verbindung.



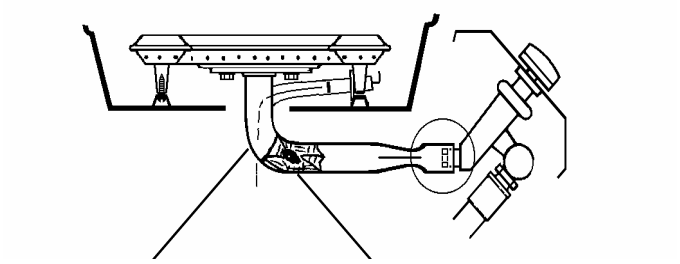
Spezifizierung

FÜR DEN GEBRAUCH IN	KATEGORIE	ZUFUHR DRUCK BUTAN	ZUFUHR DRUCK PROPAN	REGULATOR VORSCHRIFTEN	FLUSSIGGAS-SCHLAUCH VORSCHRIFTEN
GB	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 mbar	37 mbar	BS3016	BS3212/2/8
FR	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 mbar	37 mbar	NF M 88765 OR NF M 88776	NF D 36107
BE	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 mbar	37 mbar		
LU	$I_{3B/P(30)}$	30 mbar	30 mbar		
NL	$I_{3B/P(30)}$	30 mbar	30 mbar		NEN 5654
DK	$I_{3B/P(30)}$	30 mbar	30 mbar		
ES	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 mbar	37 mbar		
PT	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 mbar	37 mbar		
IT	$I_{3+(28-30/37)}$	28-30 mbar	37 mbar		
SE	$I_{3B/P(30)}$	30 mbar	30 mbar		
NO	$I_{3B/P(30)}$	30 mbar	30 mbar		
FI	$I_{3B/P(30)}$	30 mbar	30 mbar		

VENTURIRÖHREN

- **SAUBERHALTUNG DER VENTURIRÖHREN.**
- **Verstopfungen die durch Spinnen, Insekten oder Nester verursacht werden, können ein Rückstaufeuer auslösen.**

Selbst wenn das Grillgerät sich noch anzünden läßt, kann sich das aufgestaute Gas ebenso entzünden und ein Feuer in der Venturiröhre, an den Schaltern und den Seitenbrennern auslösen.



Venturiröhre **Spinnengewebe**

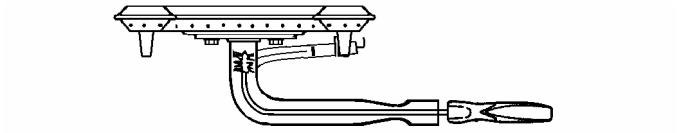
- **Wenn ein Rückstaufeuer entsteht, sofort die Gaszufuhr am Gaszylinder abstellen.**

Die Venturiröhren am Haupt-, Seiten- und hinteren Brenner müssen nachgesehen und gereinigt werden falls eines oder alle der folgenden Symptome auftreten:

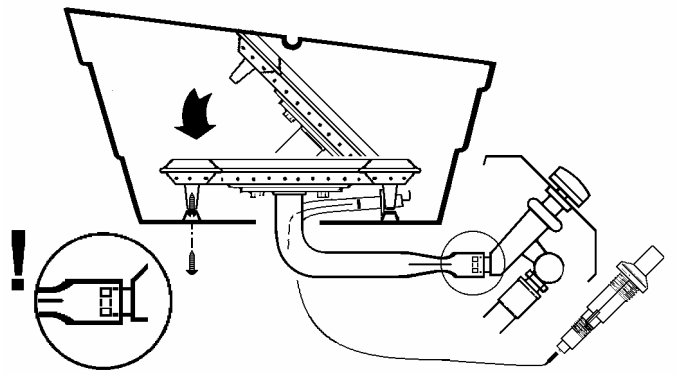
1. Gasgeruch.
2. Das Gerät erreicht nicht die nötige Temperatur.
3. Das Gerät heitzt ungleichmäßig.
4. Die Brenner machen knallende Geräusche.

Prüfung/Reinigung der Venturiröhren.

1. Das Gas an der Zufuhr abstellen, z.B. Gasbehälter, oder Erdgasleitung.
2. Wenn das Grillgerät ausgekühlt ist, die Klammern am Brenner entfernen, den Brenner vom Grillgehäuse heben.
3. Die Venturiröhren mit einem Pfeifenreiniger oder dem Venturiröhrenreinigungswerkzeug (Zubehörteil Nu.18280) säubern.



4. Den Brenner wieder in das Gerätegehäuse einlegen. Dabei darauf achten, daß die Venturiröhren wieder genau ausgerichtet sind und richtig in die Düsenöffnung passen.



5. Brenner wieder mit zwei Schrauben befestigen.

AUSWECHSELN DER GASFLASCHE - BUTAN

Dieses Gerät kann mit Butan benutzt werden mit einem Arbeitsdruck von 28-30 mbr.

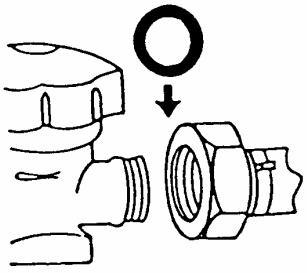
NIEMALS darf eine unregulierte Gaszufuhr oder ein Regulator für einen anderen Arbeitsdruck benutzt werden.

WARNUNG: Das Auswechseln des Zylinders muss immer in einer Umgebung stattfinden, die frei von jeglicher Feuergefahr ist.

BUTANFLASCHEN haben verschiedene Arten von Anschlüssen -

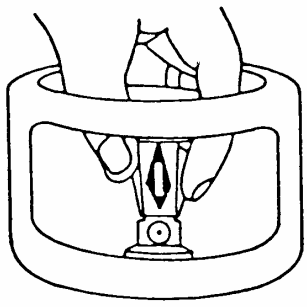
a) Schraubanschluß.

Der wichtigste Teil ist der schwarze Dichtungsring. Bei jedem Auswechseln des Zylinders muss geprüft werden ob der schwarze Dichtungsring vorhanden und nicht beschädigt ist. Manche Schraubanschlüsse haben ein Handrad zum festmachen und für manche Schraubanschlüsse benötigt man einen Schraubenschlüssel zum anziehen. Gut anziehen (links Gewinde). Aber nicht zu fest anziehen, da sonst der Dichtungsring beschädigt werden kann.

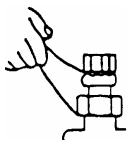
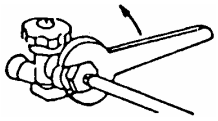
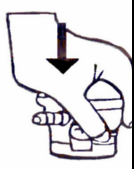
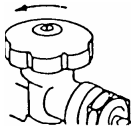


b) Steckverbindung

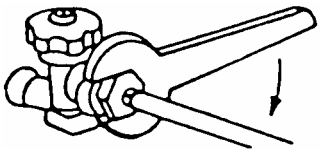
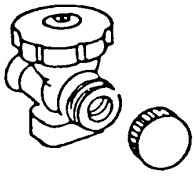
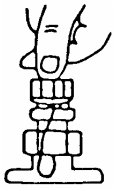
Für diesen Typ sind keine Werkzeuge erforderlich. Für die An/Aus Kontrolle der Gaszufuhr sorgt ein Schalter am Regulator oder an einem besonderen Zwischenstecker. Wenn Sie einen Zwischenstecker mit einem älteren Typ Gewinderegulator benutzen, stellen Sie sicher, daß die Verbindungsmutter mit einem Schraubenschlüssel stramm am Zwischenstecker angezogen wird.



Anschließen der deutschen Propangasaflasche

SCHRAUBVENTILTYP	STECKVENTILTYP
1. Nachsehen ob das Zylinderhand-radventil auf AUS (OFF) steht durch Drehung in Uhrzeigerrichtung.	Entfernen Sie den orangefarbenen Sicherheitsaufsatz indem Sie die Halsschnur zuerst nachh außen und dann nach oben ziehen. Kelne Werkzeugebenut\zen, Aufsatz hangen lassen. 
2. Den Schutzdeckel entfernen und für späteren Nutzen aufheben. 3. Nachsehen ob die schwarze Unterlagsscheibe nicht beschädigt ist bevor man wieder verbindet.	2. Es ist wichtig dass: - Alle gashahne zu sind. - Den schalter in „off“ position ist.
4. Die Verbindungsmutter mit dem richtigen Schraubenschlüssel am Zylinder montieren.Die Butanzylinderverbindungen nicht zu stark anziehen. 	Installiere den“Quick On“ regulator auf den ventil und drücke gut zu. Nachdem sie einen Click gehört haben, sind sie sicher dass es gut verschlossen ist. 
5. Wenn das Gas benötigt wird, das Handradventil entgegen de Uhzeigerrichtung drehen. 	Wenn das Gas benötigt wird den Schalter auf die ON Position drehen.

Entfernung des leeren Zylinders.

SCHRAUBVENTILTYP	STECKVENTILTYP
1. Das Zylinderventil ZU-Drehen (Uhrzeigerrichtung)	Den Schalter in die OFF Position drehen .
2. Die Gashähne am Gerät ausschalten. WARTEN bis die Flamme aus ist. FALLS DIE FLAMME NICHT AUSGEHT – DAS VENTIL ODER DEN SCHALTER WIEDER AUF "ON" STELLEN, DIE FLAMME BRENNEN LASSEN UND DEN GASLIEFERANTEN ANRUFEN.	
3. ENTFERNEN Sie NIE den Regulator (oder die Verbindungsmutter) solange das Zylinder-ventil offen ist. 4. ENTFERNEN Sie den Regulator (oder die Verbindungsmutter) mit dem Schraubenschlüssel. 	3. Entfernen Sie den „Quick On“ Regulator durch horizontal drücken auf den schalter und gleichzeitig nach oben ziehen.
5. VERSCHLIESSEN Sie den leeren oder halbleeren Zylinder wieder mit dem Stöpsel oder der Kappe, wenn der Zylinder nicht benutzt wird. 	VERSCHLIESSEN Sie den leeren oder halbleeren Zylinder wieder mit dem orangefarbenen Sicherheitsaufsatz wenn der Zylinder nicht benutzt wird. 

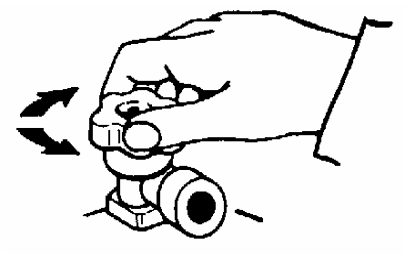
Mit allen Anschlüssen einen Lektest vornehmnen bevor das Grillgerät benutzt wird.

AUSWECHSELN DES GASZYLINDERS - PROPAN

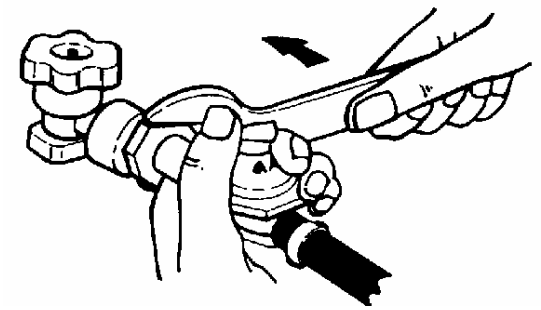
Dieses Gerät kann mit Propan benutzt werden mit einem Arbeitsdruck von 50 mbar.
NIEMALS darf eine unregulierte Gaszufuhr oder ein Regulator für einen anderen Arbeitsdruck benutzt werden.
WARNUNG: Das auswechseln des Zylinders muß immer in einer Umgebung vor sich gehen, die frei von jeglicher Feuergefahr ist. Propanzylinder haben verschiedene Arten von Anschlüssen. Wenn ein Dichtungsring im Anschluß verwendet wird muß bei jedem auswechseln des Zylinders nachgesehen werden, ob der Dichtungsring vorhanden und nicht beschädigt ist. Manche Anschlüsse sind mit einem Handrad zum anziehen versehen und manche Anschlüsse erfordern einen Schraubenschlüssel zum anziehen. Immer einen Schraubenschlüssel mit der passenden Größe verwenden und mit dem Schlüssel gut anziehen (Linksgewinde).

ANSCHLUSS DES ZYLINDERS

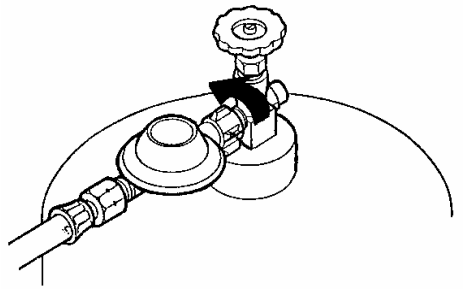
1. Nachsehen, daß das Zylinderventil auf AUS steht durch drehen in Uhrzeigerrichtung. Den Schutzstöpsel entfernen und für späteres wiedereinsetzen aufbewahren.



2. Den Anschluß vor jedem zusammenschließen auf Schaden prüfen. Die Verbindungsmutter (Linksgewinde) am Zylinder anschrauben.
   a. **Verbindungsmutter für den Gebrauch mit einem Schraubenschlüssel -** Die Verbindungsmutter mit dem richtigen Schraubenschlüssel so fest wie möglich anziehen.
   b. **Handradverbindungsmutter** - Mit Handdruck die Verbindungsmutter fest anziehen. An einer

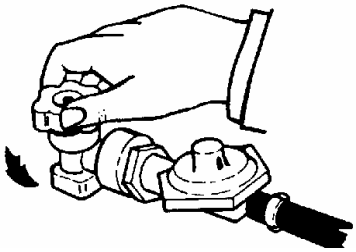


   Handradverbindung darf kein Schraubenschlüssel verwendet werden.



Nach dem anschließen des Regulators kann es vorkommen, daß er nicht mehr eine ganz horizontale Lage einnimmt. Dieses ist nicht von Bedeutung.
DEN REGULATOR AUF KEINEN FALL DREHEN.

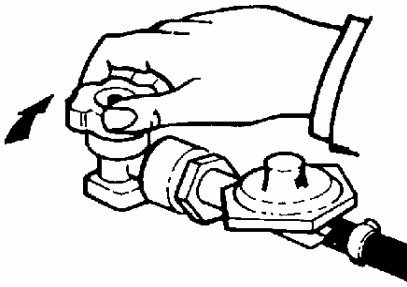
3. Wenn das Gas benötigt wird, das Zylinderventil in Gegenuhrzeigerrichtung drehen.



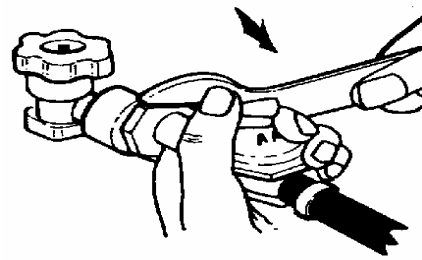
   Vor Gebrauch des Grillgerätes alle Anschlüsse für Gasleck testen.

AUSSCHALTEN UND AUSKUPPELN DES ZYLINDERS

1. Schließen des Zylinderventils durch Drehung in Uhrzeigerrichtung. Nachsehen, daß die Flamme am Brenner ausgegangen ist.



2. Die Regulatorverbindungsmutter mit dem Schraubenschlüssel oder dem Handrad entfernen (Linksgewinde). Die Zylinderöffnung wieder mit dem Schutzstöpsel verschließen. Den leeren Zylinder an einem sicheren Platz aufbewahren.



GASLECKTEST

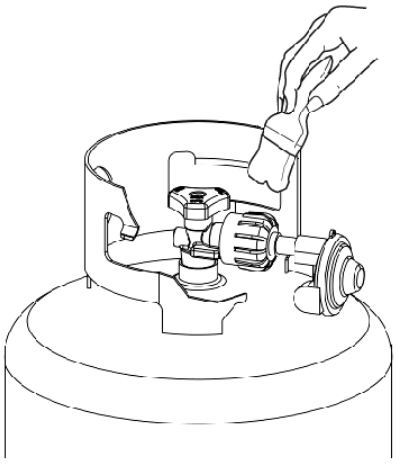
Alle in unserer Fabrik hergestellten Verbindungen wurden gründlich auf Gaslecks getestet und alle Brenner wurden flammengetestet. Jedoch kann sich durch den Transport eine Gasverschraubung gelöst haben.

ALS SICHERHEITSREGELUNG:

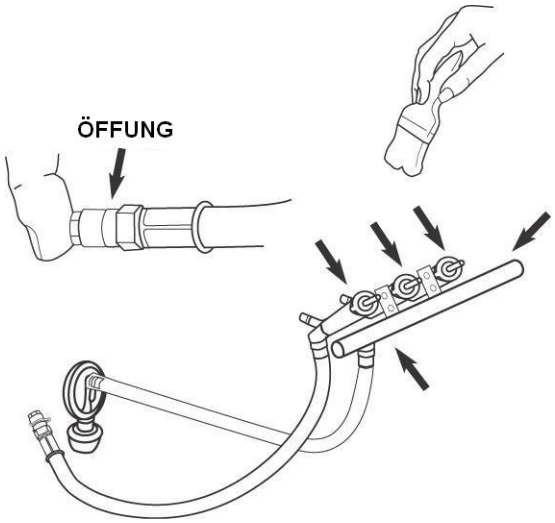
- **ALLE VERSCHRAUBUNGEN AUF EIN GASLECK PRÜFEN BEVOR DAS GERÄT IN BETRIEB GENOMMEN WIRD.**
- **DAS ZYLINDERVENTIL AUF GASLECKS PRÜFEN JEDESMAL WENN DER ZYLINDER NEU AUFGEFÜLLT WIRD.**
- **AUF GASLECKS PRüFEN JEDESMAL WENN EINE GASVERSCHRAUBUNG AUSGEKUPPELT ODER WIEDER ANGESCHLOSSEN WIRD.**
- **NICHT RAUCHEN!**
- **NIEMALS AUF EIN GASLECK PRÜFEN MIT EINEM BRENNENDEN STREICHHOLZ ODER EINER SONSTIGEN OFFENEN FLAMME.**
- **AUF GASLECKS IMMER IM FREIEN PRÜFEN.**

WIE MAN EIN GASLECK TESTED

1. Den biegsamen Schlauch und den Regulator an einen **vollen** Gaszylinder anschließen.
2. Sichermachen, daß alle Schalter auf **"OFF"** stehen.
3. Eine Seifenmischung aus einem Teil Wasser und einem Teil flüsser Seife zurechtmachen.
4. Das Zylinderventil ganz aufmachen.
5. Die Seifenlösung auf alle Verbindungen pinseln.

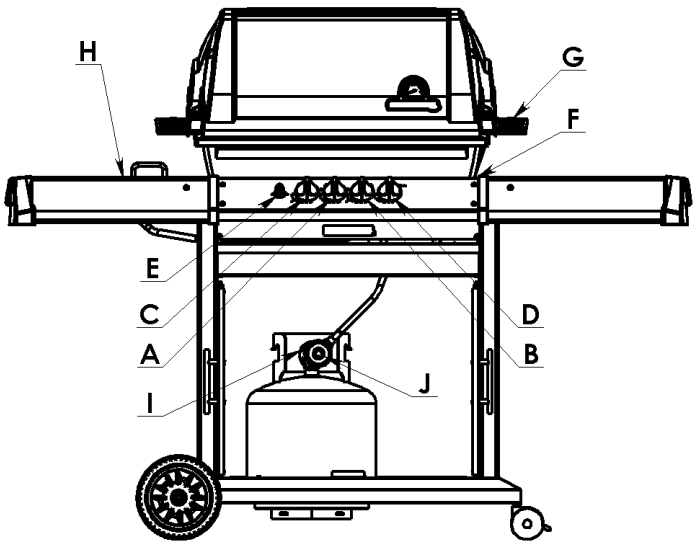


6. Wenn Ihr Grillgerät mit einem Seitenbrenner oder hinteren Brenner ausgestattet ist:
   a. Legen Sie Ihre über die Öffnung des Seitenbrenners oder hinteren Brenners.
   b. Drehen Sie die "Seiten/Hintere" Kontrolle auf "HI".
   c. Seifenlösung auf alle Verbindungen zwischen Öffnung und Kontrollventil mit einer Bürste auftragen.
   d. Drehen Sie die "Seiten/Hintere" Kontrolle auf "OFF".



7. Ein Leck wird sichtbar durch entstehen von Blasen auf der Leckstelle.
8. Wenn ein Leck festgestellt wird, das Gaszylinder "Abschlußventil" schließen, die Verbindungen stramm anziehen und nochmals testen.
9. Falls das Leck immer noch vorhanden ist, setzen Sie sich mit Ihrem Grillgerätehändler in Verbindung für weitere Hilfe. Auf keinen Fall darf das Gerät weiter benutzt werden, wenn das Gasleck noch besteht.

INBETRIEBNAHME



A. REGLER LINKER BRENNER
B. REGLER RECHTER BRENNER
C. REGLER SEITENKOCHPLATTE
D. REGLER STABBRENNER
E. ZÜNDUNG (ZÜNDELEKTRODE)
F. ZÜNDLOCH FÜR MAN. ZÜNDUNG
G. GRIFF
H. SEITENKOCHPLATTE
I. ZYLINDERVENTIL
J. REGULATOR

1. Das Gerät muß entsprechend der Montageanleitung zusammengebaut werden.
2. Prüfen Sie Gasflasche auf Inhalt und Druckminderer , sowie Verschraubungen auf festen Sitz.
3. Führen Sie einen >Gaslecktest< wie beschrieben durch.
4. Stellen Sie sicher, dass die Venturiröhren richtig über den Gasventilöffnungen angebracht sind.
5. Prüfen Sie, ob sowohl Hauptbrenner- als auch Seitenbrenner-Zündkabel angeschlossen sind.
6. Lesen Sie die am Gerät angebrachten Hinweise sorgfältig.
7. **Vor jedem Zünden unbedingt Deckel öffnen**
8. Die Kontrollregler zunächst ausdrehen, das entspricht der 12-Uhr-Position, dann Gaszufuhr an der Flasche öffnen.

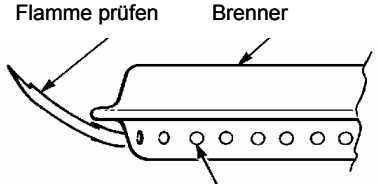
9a. **Hauptbrenner:**
Den rechten Kontrollregler drücken und auf maximale Leistung drehen, (9-Uhr-Position) und sofort (!) den Zündknopf mehrfach betätigen, bis sich die Flamme entzündet. Der linke Brenner kann durch Drücken und Aufdrehen des linken Reglers zugeschaltet werden. (Alternativ können Sie zünden, indem Sie beide Regler auf halbe Leistung einstellen) und zünden. Dabei nicht den Kopf über das Gerät halten!

Anmerkung: Um die Brenner mit einer Flamme zu zünden befolgen Sie zunächst die Anweisungen 1 bis 8.
Das brennende Zündholz oder den Anzünder in das Zündloch einführen, das sich an der rechten Seite des Grillgehäuses befindet.
Drücken und drehen Sie den rechten Kontrollschalter auf maximale Leistung, 9-Uhr-Position.
Die Flammen des rechten Brenners sollten sich sofort entzünden.
Nachdem der rechte Brenner angezündet ist, können Sie den linken Brenner durch Drücken und Drehen des linken Kontrollreglers zuschalten. Die Flammen am linken Brenner entzünden sich automatisch.

9b. **Seitenkochplatte:**
Den entsprechenden Regler gedrückt auf optimale Leistung drehen, 9-Uhr-Position.
Den Zündknopf mehrfach drücken, bis sich die Flamme entzündet.
Anmerkung: Anzünden mit einer offenen Flamme bitte die Punkte 1 bis 8 befolgen.
Die Flamme an den Gasauslaß der Kochplatte halten.
Den Kontrollschalter drücken und auf max. Leistung drehen.
Die Flammen der Kochplatte sollten sich sofort entzünden.

9c. **Stabbrenner:**
Warnung! Verwenden Sie niemals die Hauptbrenner und den Stabbrenner gleichzeitig! - Niemals den Hauptbrenner gleichzeitig mit dem Stabbrenner benutzen, da dies zu einem Fettfeuer führen und der Grill beschädigt werden könnte.
Wichtig: Der Stabbrenner muß richtig positioniert sein, bevor der Kontrollregler betätigt werden darf.
Anmerkung: Für die Zubereitung von Grillspießen mit dem Stabbrenner, sollten Sie die Grillroste entfernen
Zur Zündung bitte Punkte 1 bis 8 befolgen.
Halten Sie Ihre Zündflamme an den Spießbratenbrenner.
Den Kontrollregler drücken und auf maximale Leistung, (9-Uhr-Position), drehen.
Die Flamme sollte sich sofort entzünden.
Wichtig: Die Flamme an die Brenneröffnungen halten BEVOR der Regler betätigt wird.

10. **Vorsicht:** Überprüfen Sie das Grillgerät nach dem Anzünden.



Alle Öffnungen der Brenner sollten bei Einstellung maximaler Leistung eine ca. 2,5 cm sichtbare Flamme zeigen.

Bei den nachfolgenden Störungen könnte eine Blockierung der Venturiröhren vorliegen. Sofort das Gas abschalten und die Venturiröhren reinigen. Siehe Anleitungen für "Venturiröhren".

1. Gasgeruch.
2. Rückstoßfeuer.
3. Das Grillgerät heizt ungleichmäßig.
4. Knallende Geräusche.

Ein Brenner zündet nicht

1. Kontrollschalter drücken und ausdrehen, 12-Uhr-Position. 5 Minuten warten, nochmals nur mit dem rechten oder beiden Kontrollschaltern wie oben beschrieben zünden.
2. Wenn keiner der Brenner zündet, in der Anleitung unter "Störungssuche/Störungsbeseitigung" nachschlagen. Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, das Gerät nicht benutzen, kontaktieren Sie Ihren Händler oder den Kundendienst.

STILLEGUNG

1. Das Zylinderventil ausdrehen.
2. Alle Kontrollregler ausdrehen, 12-Uhr-Position.

BEDIENUNG

Brennreinigung. Vor der ersten Benutzung des Gasgrillgerätes das Gerät auf folgende Weise reinigen, indem man die Flammen einige Zeit brennen läßt damit schlechter Geruch oder irgendwelche Fremdkörper verbrennen und das Gerät sauber ist.

Den Grillrost und das Warmhaltegestell entfernen und in milder Seifenlauge gut waschen. Brenner anzünden. Deckel schließen, Kontrollschalter auf die höchste Stufe **("MEDIUM")** schalten und die Flammen für 20 Minuten brennen lassen. Das Gas an der Gaszufuhr abstellen. Kontrollschalter auf **"OFF"** (Aus) schalten. Das Gerät abkühlen lassen, dann die Gitter wieder einlegen. Das Gerät kann nunmehr benutzt werden.

Vorheizen. Für die Zubereitung bestimmter Speisen empfiehlt sich ein Vorheizen des Grills bei geschlossenem Deckel. Gerichte, die eine hohe Gartemperatur benötigen, erfordern eine Vorheizzeit von 6 bis 10 Minuten. Speisen mit einer niedrigen Gartemperatur benötigen nur 2 bis 5 Minuten Vorheizen. Für Kasserollen oder Gerichte, die eine relativ geringe Gartemperatur benötigen, ist das Vorheizen nicht notwendig.

Deckelstellung. Die Stellung des Deckels währends des Grillens ist dem persönlichen Geschmack überlassen. Zu bemerken ist allerdings, dass bei geschlossenem Deckel Garzeiten verkürzt werden können, weniger Gas verbraucht wird und eine gleichmäßigere Leistung erzielt werden kann. Der typische Grill- oder Räuchergeschmack kann durch das Schließen des Deckels während des Grillvorgangs noch weiter intensiviert werden. Bei Rotisserie- oder Heißluftgaren ist das Schließen des Deckels unbedingt notwendig.

Verdampfungs-System. Ihr Gasgrill ist für den Gebrauch mit einem Flav-R-Wave™ Verdampfungs-System entwickelt worden. Verwenden Sie in keinem Fall Lava- oder Keramiksteine oder ein anderes Verdampfungs-System.

KOCHTEMPERATUREN

Höchste Stufe. Wenn der Kontrollschalter auf der HÖCHSTEN KOCHSTUFE steht **("HIGH")** ist die Oberflächentemperatur auf dem Grillrost ca. 290^{O} C, wenn das Gerät aufgewärmt ist.

Die höchste Stufe sollte nur für schnelles Anwärmen oder dann angewandt werden, wenn hohe Temperaturen benötigt werden, um zum Beispiel Steaks oder Schweinekoteletts schnell anzubräunen und um Speisereste auf dem Grillrost und den Briketts abzubrennen, nachdem man mit dem Grillen fertig ist. Selten, wenn überhaupt, wird die höchste Stufe für längeres Kochen bzw. Grillen verwendet.

Mittlere Stufe. Mit dem Kontrollschalter auf der MITTLEREN KOCHSTUFE **("MEDIUM")** und dem Deckel geschlossen, beträgt dieTemperatur im Grillgerät ca. 230^{O} C. Diese Kochstufe verwendet man hauptsächlich für grillen, braten und backen und für Frikadellen (Hamburger) und für Gemüse.

Niedere Stufe. Mit dem Kontrollschalter auf der NIEDEREN STUFE **("LOW")** beträgt die Temperatur im Grillgerät ca. 175^{O} C. Diese Kochstufe verwendet man für Speisen, die man hauptsächlich im Rauch kochen möchte, für Rotisseriekochen, und für sehr magere Speisen wie z.B. Fisch.

Die angegebenen Temperaturen sind nur ungefähr und verändern sich je nach der Außentemperatur und Windstärke.

GRILL-VERFAHREN

DIREKTES GRILLEN

Die direkte Grillmethode beinhaltet das Garen von Speisen auf dem Grillrost direkt über der Flamme, bzw. Verdampfungs-Element. Direktes Grillen ist die beliebteste Art um einzelne Grillstücke zu garen, wie Steaks, Koteletts, Fisch, Burger, Spießchen und Gemüse.

1. Bereiten Sie die Speisen im vorraus vor, um Verzögerungen und zeitliche Probleme zu vermeiden. Wenn Marinaden oder Gewürze verwendet werden, sollte man diese vorher auf die Speisen tun, bevor man dieselben auf den Grillrost legt.
2. Es empfiehlt sich, alles Zubehör wie Gabel, Zange, Ofenhandschuhe, Sossen und Gewürze vor dem Beginn des Grillens bereitzulegen, damit Sie während des Grillens in der Nähe des Grillgerätes bleiben können.
3. Das Fleisch sollte Raumtemperatur haben, bevor es gegrillt wird. Überschüssiges Fett sollte vor dem Grillen beim Fleisch weg geschnitten werden, um Stichflammen zu vermindern die durch tropfendes Fett verursacht werden können.
4. Bevor man anfängt zu grillen, muss das Grillgerät mit geschlossenem Deckel auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden.
5. Um das Problem von anklebenden und haftenden Speisen am Grillrost zu verhindern, ist es gut, die Gitter vorher mit Speiseöl zu bepinseln oder mit nichthaftendem Ölspray zu behandeln, bevor man die Flamme anzündet.
6. Vermeiden Sie die Verwendung von Salz beim Grillen von Fleisch. Das Fleisch bleibt saftiger wenn Sie es erst nach der Zubereitung salzen.
7. Um Ihr Grillgut vor dem Austrocknen zu schützen, sollten sie eine Zange und keine Fleischgabel verwenden. Beginnen Sie mit hoher/mittlerer Hitzeeinstellung um die Fleischporen schnell zu schließen und den Fleischsaft im Fleisch zu bewahren. Reduzieren Sie die Hitzeeinstellung und verlängern dadurch die Grillzeit bei der Zubereitung von größeren Fleischstücken.
8. Sie sollten sich das Können eines Garzustands-Test aneignen. Das Fleisch wird mit fortscheitendem Garzustand fester. Rohes Fleisch ist demnach sehr weich und durchgebratenes fühlt sich fest an.

GRILLVERFAHREN

Direktes Grillen – Grill-Führer

	2,5 cm Stärke	Hitze Einstell-ung	Zeit pro Seite in Min.	Gesamte Garzeit
HÜHNCHEN	MEDIUM / DURCHGEBRATEN	MITTEL	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
CHICKEN WINGS	MEDIUM / DURCHGEBRATEN	MITTEL / NIEDRIG	5 / 5 / 5 / 5	20 MIN.
HAMBURGER	MEDIUM	MITTEL	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
HAMBURGERS gefroren	MEDIUM	MITTEL	3 / 3 / 3 / 3	12 MIN.
FISCHFILET	MEDIUM	MITTEL	2 / 2 / 2 / 2	8 - 10 MIN.
HUMMERSCHWÄNZE	MEDIUM	MITTEL	4 / 4 / 4 / 4	16 - 20 MIN.

Verwenden Sie die gleiche Grillmethode wie beim Steak.

INDIREKTE GRILLMETHODE

Diese Kochmethode ist ideal zum Braten großer Fleischstücke, mit oder auch ohne Rotisserie.

1. Vor dem Anzünden das Gerät bereitmachen. Direkt unter die Speise ein Blech oder eine Metallpfanne auf die Briketts stellen um das abtropfende Fett aufzufangen. Die Pfanne mit 1/2 bis 1 cm Wasser füllen, oder für besonders guten Beigeschmack kann Fruchtsaft, Wein oder eine Marinade beigegeben werden. Darauf achten, dass die Tropfpfanne nie leer und trocken wird.
2. Am besten werden Braten mit der Umluft-Methode immer bei geschlossenem Deckel und reduzierter Hitze-Einstellung. Alle Brenner sollten die kleinste Einstellung haben, oder die äußeren auf Medium stellen und den mittleren Brenner ausschalten. Es empfiehlt sich sogar den mittleren Brenner ausgeschaltet zu lassen, damit herabtropfendes Fett sich nicht entzünden kann.
3. Bestreichen Sie das Fleisch mit Pflanzenöl bevor Sie es auf den Grill legen. Dies wird für eine schöne Bräune beim sorgen.
4. Bevor man die Tropfpfanne entfernt, muß das Grillgerät ausgeschaltet werden und abgekühlt sein, da das abgetropfte Fett sehr heiß ist und außerdem sehr leicht Feuer fangen kann. Die Pfanne muß daher mit Vorsicht gehandhabt werden um Verletzungen zu vermeiden.
5. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie am Grill arbeiten, um Verbrennungen vorzubeugen.
6. Schalten Sie den Grill aus und warten bis der etwas abgekühlt ist, bevor Sie die Fettauffangschale entnehmen. Das Fett darin ist hoch entzündlich und sollte stets mit großer Sorgfalt gehandhabt werden, um Verletzungen zu vermeiden.
7. Für die indirekte Garmethode sollten Sie Braten und Geflügel am Drehspieß und große Fleischstücke in einem Bratengestell direkt auf des Verdampfer – Element gestellt werden

Grillführer für indirektes Grill und Garen am Drehspieß

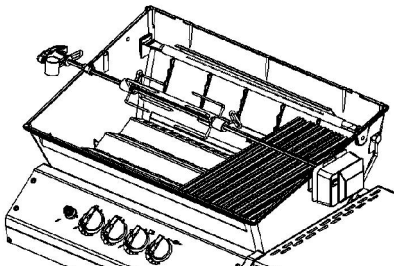
Rinder Braten	1,5-3 kg	Mittel/niedrig	2 - 4 Std.
Rinder Braten	3-5,5 kg	Mittel/niedrig	3 - 5 Std.
Schweine Braten	1-2,5 kg	Mittel/niedrig	2 - 4 Std.
Schweine Braten	3-5,5 kg	Mittel/niedrig	3 - 5 Std.
Pute oder Hühnchen	1-2,5 kg	Mittel/niedrig	2 - 4 Std.
Pute oder Hühnchen	2,5-5 kg	Mittel/niedrig	3 - 5 Std.

Die Hitzeeinstellung sollte mittel/hoch sein bei Garen am Spieß.

GAREN MIT DREHSPIESS

Befolgen Sie die unten stehende Anleitung zum Garen am Spieß.

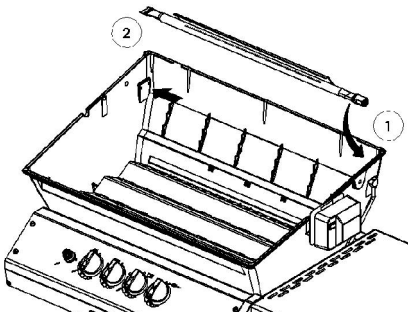
1. Der Drehspiess kann mit maximal bis zu 7 kg Fleisch gebraucht warden ohne eine Unwucht herbeizuführen. Für das beste Ergebnis, sollte das Fleisch in der Mitte des Spießes sich befinden und mich dem Kontergewicht gut ausbalanciert sein.



2. Der Drehspiess kann mit eingelegten Grillrosten genutzt werden, solange es der Abstand zu den Rosten erlaubt.
3. Befestigen Sie das Fleisch gut mit den Forken am Spieß, bevor Sie den Spieß auf den Grill legen. Binden Sie bei ganzem Geflügel die Beine und Flügel am Körper fest, damit diese nicht in Kontakt mit der Fettauffangschale geraten.

Spiessbraten Brenner

Einige Modelle verfügen über einen rückwärtigen Spiessbraten Brenner. Die Zubereitung mit einem solchen Brenner ist die Beste zum Garen von Braten und ganze Geflügel. Mit der Hitzequelle hinter dem Gargut verhindert man die Gefahr eines Fettbrandes, der durch herabtropfendes Fett in die Flamme entstehen kann. Grillen Sie mit der Gewissheit, dass Sie jeder Zeit das perfekte Grillergebnis bekommen werden. Stellen Sie immer eine feuerfeste, mit Wasser gefüllte Fettauffangschale unter den Braten, um das herabtropfende Fett auf zu fangen.



Durch eine Sprungfeder ist der Brenner sehr leicht zu entnehmen, wenn er nicht benötigt wird.

Um den Spießbraten Brenner in Betrieb zu nehmen, befolgen Sie die Anzündanweisung auf Seite 6.

Fleisch Innen-Temperatur

	Blutig	Medium	Durchgebraten
Rind / Lamm / Kalb	55°C	63°C	70°C
Schwein		65°C	77°C
Geflügel			77°C

Verwenden Sie ein Fleischthermometer für das beste Grillergebniss.

PFLEGE UND WARTUNG

REGELMÄßIGE WARTUNG

Die Reinigung des Grillgerätes empfiehlt sich nach jeder Benutzung, damit er gleich für den nächsten Gebrauch vorbereitet ist.

Grillrost(e)

Um die Roste in einem appetitlichen Zustand zu halten, darf eine Messing-Reinigungsbürste (mit Holzbasis) nicht fehlen!
Die Grillroste sollten während und /oder nach dem Grillvorgang, im warmen Zustand, vom Körper weg,
gebürstet werden. Verwenden Sie hierzu eine Messingdrahtbürste mit Holzträger und
Grillhandschuhe, wenn das Grillgerät noch heiß ist.
Die Grillroste müssen nicht nach jedem Gebrauch feucht gereinigt werden. Möchten Sie die Roste spülen,
verwenden Sie ein handelsübliches Spülmittel.
Die Roste sind auch für die Spül-Maschine geeignet.
Ofen und Herd-Reiniger dürfen nicht verwendet werden.

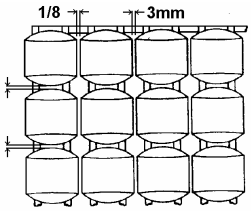
Porzellanüberzug – Die Haupt-Grillroste, sowie einige Ablageroste sind mit einer dauerhaften Porzellan-Emaille beschichtet. Sie verhindert weitestgehend das Ankleben und Haften von Grillgut am Rost und erleichtert das Reinigen. Durch unsachgemäße Handhabung könnte der Überzug absplittern, was allerdings den Gebrauch oder die Leistung des Gerätes nicht beeinträchtigt. Sollte sich Rost zeigen, entfernen Sie diesen mit einem Scheuerschwamm und überziehen den Rost mit hitzebeständigem Speiseöl.

Freibrennen (pyrolytische Reinigung)

Um Fett und Speiserückstände zu verbrennen, sollten Sie bei Bedarf eine Brennreinigung durchführen.
Hierzu heizen Sie das Gerät für etwa 10-20 Minuten bei voller Leistung auf. Die Unterseite der Steine sowie das innere Grillgehäuse werden dadurch freigebrannt.
Bitte beachten Sie dabei, dass sich beim freibrennen große Fettmengen evtl. selbst entzünden können !
Das Freibrennen sollte daher unter Aufsicht geschehen, um die Gaszufuhr unterbrechen zu können.
Die Roste können, nachdem das Gerät etwas abgekühlt ist, gebürstet werden und mit einem Lappen mit Speiseöl benetzt werden, um sie für den nächsten Gebrauch vorzubreiten.

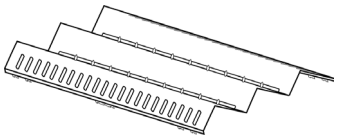
Keramikbriketts

Rückstände auf den Keramik-Steinen entfernen Sie durch das Freibrennen ! Vor dem nächsten Grillen, drehen Sie die Steine, die oben noch schmutzig sind. Diese Seite der Steine wird freigebrannt, während das Grillgerät vorgeheizt wird. Die Keramik-Steine bitte gleichmäßig verteilen und in einer Lage auslegen.



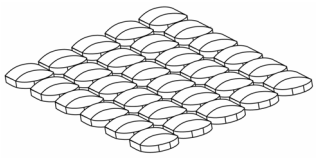
Flav-R-Wave® - Winkelblech

Angesammelte Speisereste mit einem Spachtel oder mit eine Drahtbürste entfernen.



Flav-R-Cast® - Gussplatten

Der massive Guss-Hitzespeicher hat eine dünne Emaille-Schicht. Bürsten Sie die Platten ab und behandeln Sie diese mit etwas Speiseöl, um Rost zu vermeiden.



Auffangen von Rückständen

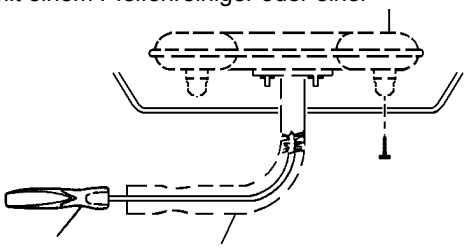
Der Auffangbecher von Rückständen befindet sich unter dem Grillgehäuse direkt unter der Öffnung, durch die Rückstände ablaufen können. Der Halter wurde so konzipiert, dass er auch eine Blechdose oder ein Einmachglas durchschnittlicher Größe aufnehmen kann. Der Auffangbehälter sollte regelmäßig überprüft und ersetzt werden, damit der Grill und der Boden darunter nicht verunreinigt werden.

JÄHRLICHE WARTUNG

Um eine sichere und wirksame Leistung zu erzielen, sollte das Grillgerät mindestens einmal im Jahr, oder wenn es in einem Zeitraum von 4 Wochen nicht genutzt wurde, übergeprüft und gereinigt werden.

Brenner

Den Brenner gemäß Aufbauanleitung entnehmen und auf mögliche Risse, Beschädigungen und Verschleiß kontrollieren.
Die Venturiröhren sollten mit einem Pfeifenreiniger oder einer Venturibürste gereinigt werden. Siehe "Venturiröhren".
Solange der Brenner entfernt ist, kann der Boden des Gehäuses gereinigt werden. Ablagerungen können mit einer Drahtbürste entfernt und die Oberflächen mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden.



Gaszufuhr (Biegsamer Schlauch)

Prüfen und ersetzen Sie den Schlauch bei Beschädigung. Siehe "Gaszufuhr (Biegsamer Schlauch)".

Seitenablagen

Mit Spülmittel und Wasser reinigen

Holzteile

Mit Spülmittel und Wasser reinigen oder leicht absanden.
Es wurden besonders widerstandsfähige, tropische Harthölzer verwendet. Die Farben der Holzteile können unterschiedlich sein.
Die Hölzer enthalten natürliche Öle und Fette.
Für eine evtl. Nachbehandlung der Holzteile verwenden Sie bitte ein nicht toxisches Holzöl.

Außenanstrich

Wenn weiße, oxydierende Stellen auftreten, das Außengehäuse mit einer milden Seifenlauge reinigen und gut nachspülen. Mit Speiseöl bearbeitet erhält der Grill wieder seine glänzende schwarze Hülle.
Um Farbkratzer und Abschürfungen zu reparieren, benutzen sie eine hitzebeständige Sprühfarbe (Farbspray) guter Qualität mit einer Hitzebeständigkeit von min. 400ºC.

Ersatzteile

Falls ein Problem mit dem Druckminderer, der Gaszuleitung (biegsamer Schlauch), Brenner oder dem Regelventil auftritt, **nicht selbst reparieren**. Setzen Sie sich mit ihrem Händler oder Kundendienst in Verbindung.
Informationen dazu finden Sie auch unter www.grillforum.de
Um Sicherheit und beste Leistung zu gewährleisten, sollten nur original OMC Ersatzteile verwendet werden.

Prüfung auf Dichtheit des Systems

Nachdem das Gerät (evtl. mit Neuteilen) wieder fertig montiert ist und der Gaszylinder wieder angeschlossen wurde, sollte das System vor Inbetriebnahme mit Seifenlauge auf Dichtheit geprüft werden. (Bläschentest)
Siehe dazu Kapitel 6 "Gaslecktest ".

STÖRUNGSSUCHE/STÖRUNGSBESEITIGUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	BERICHTIGUNG
GASGERUCH	**SOFORT DAS VENTIL AM FLÜSSIGGASZYLINDER ZUDREHEN. DAS GERÄT NICHT MEHR BENUTZEN, BEVOR DAS GASLECK NICHT ABGEDICHTET IST.**	
Leck am Zylinder, Regulator, oder anderen Anschlüssen.	1. Lose Regulatorverschraubung.	1. Verschraubung anziehen, Lecktest durchführen.
	2. O-Ring Dichtung gesprungen/ beschädigt.	2. O-Ring Dichtung ersetzen, (erhältlich beim Kundendienst).
	3. Schmutz im Gewinde	3. Gewinde säubern, Verschraubung anziehen, Lecktest durchführen.
	4. Gewinde beschädigt, Kreuzgewinde.	4. Kundendienst aufsuchen.
	5. Gasleck im Schlauch/Regulator oder Regelventil.	5. Kundendienst aufsuchen.
Flamme unter der Schalttafel.	1. Venturirohr blockiert.	1. Brenner entfernen, Venturi säubern, Siehe "Venturirohr."
Brenner zündet nicht.	1. Kein Flüssiggas mehr vorhanden.	1. Flüssiggaszylinder füllen.
	2. Zündkabel nicht angeschlossen.	2. Elektrodekabel für Haupt- und Seitenbrenner anschließen.
	3. Zündelektrode am Brenner schlecht ausgerichtet.	3. Zündelektrode ausrichten.
	4. Zündung funktioniert nicht.	4. Das "Hand-Anzündeverfahren" befolgen.
	5. Venturirohr blockiert.	5. Brenner entfernen, Venturi säubern, Siehe "Venturirohre".
	6. Venturi nicht mit der Ventilöffnung ausgerichtet.	6. Venturi mit der Öffnung ausrichten, siehe "Venturirohr".
	7. Öffnung blockiert.	7. Brenner entfernen, Öffnung mit Nadel oder feinem Draht säubern, nicht bohren.
	8. Schlauch ist verdreht.	8. Schlauch gerade machen. Dem unteren Gehäuseteil fernbleiben.
	9. Regulatorverschraubung lose.	9. Verschraubung anziehen und Lecktest durchführen.
Verminderte Hitze, "Knallgeräusche".	1. Kein Flüssiggas mehr vorhanden.	1. Gaszylinder auffüllen.
	2. Venturirohr blockiert.	2. Brenner entfernen, Venturi säubern, siehe "Venturirohr".
Heiße Stellen auf der Grillfläche.	1. Briketts ungleichmäßig verteilt.	1. Briketts gleichmäßig auf dem Trägerrost verteilen - nur eine 1 Lage
	2. Venturirohr blockiert.	2. Brenner entfernen, Venturi säubern, siehe "Venturirohr".
Stichflammen oder Fettfeuer.	1. Übermäßig Fett auf Briketts .	1. Briketts reinigen. Siehe "Wartung".
	2. Zu starke Hitze.	2. Schalter auf niedrigere Stufe drehen oder Grillrost höher setzen. (Nur bei 2-stufigen Geräten).
Summende Geräusche vom Regulator.	1. Zylinderventil zu schnell aufgedreht.	1. Zylinderventil langsam aufdrehen.
Gelbe Flamme.	1. Wenig gelbe Flamme ist normal. Wenn es zu gelb wird, kann Venturi verstopft sein.	1. Brenner entfernen, Venturi säubern, siehe "Venturirohr".
	2. Brennerluke blockiert.	2. Brenner entfernen und mit einer weichen Bürste reinigen.
Die Innenseite des Deckels sieht aus als ob sie abblättern würde.	1. Dies ist eine Ansammlung von Fett, keine abblätternde Farbe.	1. Mit einer steifen Bürste oder einem Kratzer säubern.

GARANTIE

Die OMC Garantie tritt am Tage des Kaufs in Kraft und beschränkt sich auf die kostenlose Reparatur oder den Ersatz von Teilen die durch den normalen persönlichen und häuslichen Gebrauch schadhaft geworden sind.
In Kanada und den Vereinigten Staaten ist der Ersatzteil-Versand ab Werk.
In allen anderen Ländern erfolgt der Ersatz FAB ab OMC Vertrieb.
(Ihr Händler wird Ihnen den Namen des OMC Vertriebs geben)
Alle anderen Unkosten müssen vom Eigentümer getragen werden.
Diese Garantie trifft nur auf den Originalkäufer zu wie in der Garantieregistrierung erwähnt, und gilt nur für Produkte die im Einzelhandel erworben und in dem Land benutzt werden, in dem sie gekauft wurden. (Verschiedene Arten von Gas die in anderen Ländern verwendet werden erfordern passende Ventile, Öffnungen und Regulatoren.)

WAS IST GEDECKT?

Grillgehäuse		Lifetime (Farbe 1Jahr)
Brenner	Super 8™ und H typ Oval & Rohrtyp	5Jahre 3 Jahre
Alle übrigen teile	Tank ausgeschlossen	2 Jahre

WAS IST NICHT GEDECKT

Alles Versagen oder Operationsschwierigkeiten die durch Unfall, Mißbrauch, Mißhandlung, Veränderung, falsche Anwendung, Vandalismus, falsche Installation oder falsche Wartung und Pflege, oder Unterlassung normaler und Routine-wartung entstanden sind, inklusive aber nicht beschränkt auf Schäden verursacht durch Insekten innerhalb der Brennröhren, wie in der Gebrauchsanweisung angegeben ist.
Verfall oder Schaden verursacht durch schwere Wetterverhältnisse wie Hagel, Orkane, Erdbeben oder Wirbelstürme, Verfärbungen verursacht durch Einwirkung von Chemikalien entweder durch direkte Aussetzung oder durch athmosphärische Einwirkung.
Versand- und Transportkosten.
Entfernungs- und Neuinstallierungskosten.
Arbeitslohn für Installation und Reparatur.
Kosten für Hausbesuche für Wartung und Service.
Haftpflicht für direkten oder sich daraus ergebenden Schaden.

ERSATZTEILE

Es müssen immer "Original OMC Gasgrillgeräteteile" für den Ersatz benutzt werden. Der Gebrauch irgendwelcher anderer Ersatzteile führt automatisch zur Ungültigkeit der oben genannten Garantie.

BRENNER

Die Lebensdauer der OMC Brenner (hergestellt aus Edelstahl) hängt fast gänzlich ab von der richtigen Benutzung, Reinigung und Wartung. Diese Garantie deckt nicht ein Versagen verursacht durch falschen Gebrauch und falsche Wartung. In diesem Falle gewährt die Garantie dem Besitzer die Wahl einen neuen Brenner zu kaufen mit dem folgenden Rabatt zum gängigen Preis. Während des 3. Jahres - 50%, 4. Jahr - 40%, 5. Jahr -25%. Versand- und Bearbeitungskosten sind die Verantwortung des Besitzers.

PORZELLAN KOCHGITTER

Die meisten OMC Kochgitter haben einen dauerhaften Porzellanemailüberzug der die Reinigung erleichtert und das ankleben von Speisen am Gitter vermindert. Porzellan ist im wesentlichen wie ein Glasüberzug, und falsche Behandlung kann daher zum absplittern des Überzugs führen, was allerdings den Gebrauch und die Ausführung der Gitter nicht beeinträchtigt. Die Gitter sind nicht garantiert gegen splittern oder rosten durch Mißbrauch. Wenn sich Rost zeigen sollte, den Rost mit einem Scheuerlappen entfernen und die Gitter mit Speiseöl einölen.

VERDAMPFER-SYSTEM

Die OMC Gas Grills sind entwickelt worden für den Gebrauch mit Flav-R-Wave™ Verdampfer – System. Die Garantieansprüche erlöschen bei Verwendung eines anderen Systems.

FLAV-R-WAVE™

Das Flav-R-Wave™ ist für 2 Jahre ab Kaufdatum durch die Garantie bezüglich Durchrostung und Materialfehler gedeckt. Der Ansatz von Rost auf dem Wave ist ein natürlicher Oxidationsprozess und kein Reklamationsgrund, dies wird die Nutzbarkeit ihres Flav-R-Waves nicht beeinträchtigen. Falls Rost auf der Oberfläche auftritt, entfernen Sie diesen und bestreichen die Stelle mit Öl, dies verhindert ein weiterrosten.

BRIKETTS

OMC Gasgrillgeräte wurden für die Verwendung von OMC-Keramiksteinen oder Flavourwave, oder Flavourcast zur Hitzeverteilung entworfen. Der Gebrauch andere Teile, oder die Kombination derer, führt zur Ungültigkeit der Garantie.

NICHT-KANADISCHE EINWOHNER

Die oben genannte Garantie wird gehandhabt durch den OMC Vertrieb in Ihrem Land. Setzen Sie sich mit Ihrem Händler oder Kundendienst in Verbindung für den Namen Ihres OMC Vertriebes.

GARANTIEANSPRUCH

Jede Garantie wird direkt von OMC gehandhabt. Teile müssen an die OMC Garantieabteilung zurückgesandt werden mit den Versandkosten im Voraus bezahlt, einschließlich der Modellnummer, Seriennummer und, falls das Grillgerät nicht registriert ist, den Kaufbeweis. Wenn die Untersuchung einen Mangel oder Fehler bestätigt, wird OMC die Reparatur oder den Ersatz des Teiles in Übereinstimmung mit den Bedingungen der Garantie durchführen.

Name		Modellnummer	
Addresse		Tag des Kaufes	
Stadt, Bundesland		Name des Händlers	
Postleitzahl		Nummer des Teils (siehe Montageanleitung)	
Telefonnummer			
Faxnummer			
Problem			